

# Brot backen über dem Feuer

CAMPING-REZEPT VON **COLLECT FOOTPRINTS**

## *Zutaten für den Teig*

- 350 - 400 Gramm Mehl
- 1 Tüte Trockenhefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 150 Milliliter Wasser

## *Zubereitung*

- 1.** Man kann das Brot im Topf machen. Dann Alufolie in Kügelchen formen und unterlegen, damit es nicht anbrennt.
- 2.** Zusätzlich etwas Wasser einfüllen, damit der Wasserdampf das Brot schön saftig macht.

*(Wer hat, kann auch eine Dutchoven nehmen. Dann einfach umdrehen - mit dem Deckel nach unten -, den Teig in den Deckel legen, Topf drüber und oben die Kohle rauf legen. Dann hat man Oberhitze und nichts brennt an. Den Dutchoven etwas vom Feuer weglegen. Kann man zwischendurch auch ruhig einmal wenden, dann wird es von oben und unten schön kross.)*